



CATALASI AF Plus

Klär- und Stabilisationsmittel für Weißweine



➔ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Catalasi AF Plus ist ein Klärmittel, das aus verschiedenen, synergetisch abgestimmten Komponenten besteht. Lediglich eine Behandlung ist erforderlich, um die Klärung, die oxidative Stabilisierung und die Harmonisierung von Weißweinen zu erzielen.

Dieses komplexe Schönungsmittel verbessert die Organoleptik des Weines dank der besonderen Zusammensetzung der einzelnen Komponenten, was die behandelten Weine sanfter macht, ohne dass dabei Struktur eingebüßt wird.

Catalasi AF Plus kombiniert die Aktivität der Hausenblase mit den Eigenschaften von PVPP und komplexer Gelatine. Es adsorbiert sehr schnell nicht nur die oxidierten Farbkomponenten, sondern auch aggressive Tannine. Damit verleiht es den Weinen natürliche und balancierte, komplexe Noten. Alle Versuche mit **Catalasi AF Plus** haben einen adsorbativen Effekt auf Catechine und Proanthocyanidine gezeigt mit einer entsprechend positiven Auswirkungen auf die Farbe und die Organoleptik des Weines. Weiterhin bindet das besonders reine Bentonit freie Eiweißmoleküle, die später für Trübungen verantwortlich sein könnten.

Catalasi AF Plus beschleunigt die Bildung eines kompakten Trubsatzes unter Einsparung von Abwasser und dem Effekt der höheren Erträge.

➔ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Bentonit, Hausenblase, Gelatine, PVPP und Kieselsol

➔ DOSIERUNG

Von 15 bis 100 g/hl

➔ ANWENDUNG

Die abgewogene Menge **Catalasi AF Plus** ist in der ca. zehnfache Menge kalten Wassers aufzulösen. Die Suspension wird dann langsam in die gesamte Menge des Weines während des Rührvorgangs zugegeben.

➔ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht und Wärme schützen

1 kg netto Packungen in 15 kg Kartons

20 kg netto Beutel

